Повар-поросенок

Ароматные БУЛКИ, БУЛОЧКИ, ПИРОЖКИ

Ароматные булки, булочки, пирожки

Содержание

4. Булочки с изюмом
5. Булочки для сандвичей
6. Булочки с маком и орехами
7. Пирожки с вареньем
8. Ватрушки с творогом
9. Открытый творожный пирог
10. Шоколадный пирог
11. Пирожки слоеные с корицей
12. Ушки
13. Слоеные пирожки с творогом
14. Слоеные пирожки с орехами
15. Пирог с курагой и сливовым вареньем
16. Пирог с персиками
17. Пирог с осетриной
18. Пирог с повидлом
19. Пирог с брынзой
20. Ленивый пирог с вишней
21. Шарлотка с яблоками
22. Чайный пирог
23. Пирог с рыбой и грибами
24. Расстегаи с мясом
25. Кулебяка с капустой
26. Кулебяка с мясом
27. Чебуреки
28. Курник
29. Кексы с персиками
30. Бабушкины узелки
31. Баба ванильная

Булочки с изюмом

Для теста:

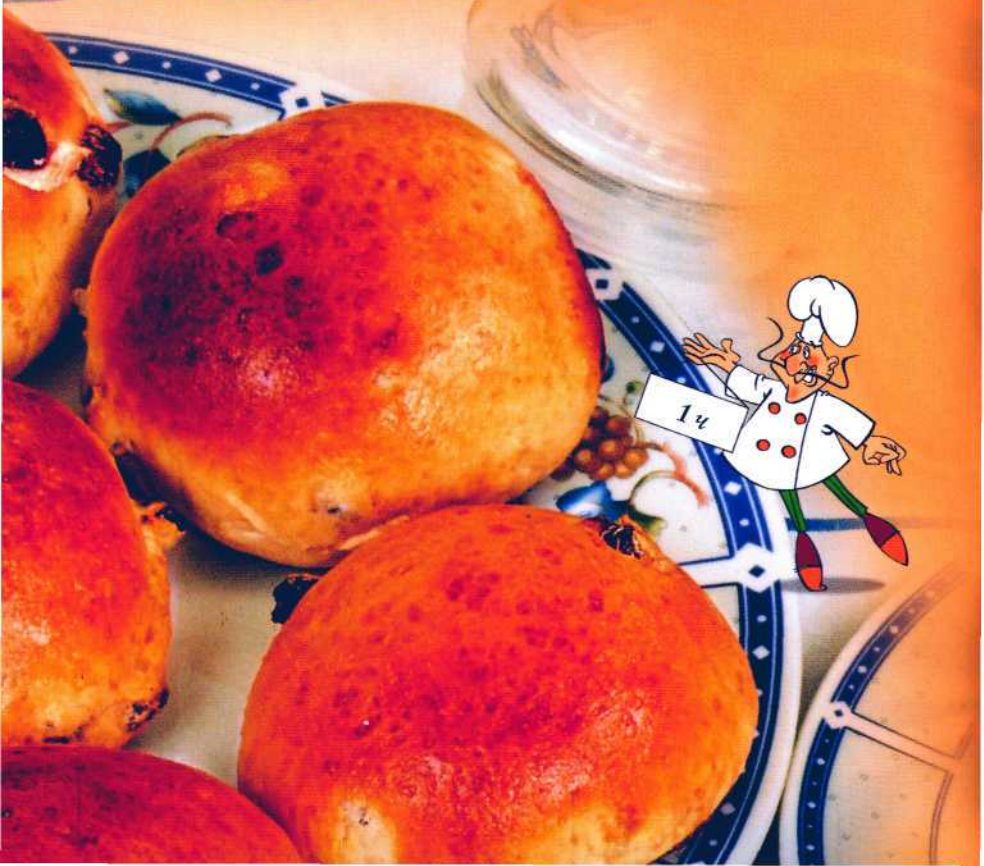
- *400 г муки*
- *35 г дрожжей*
- *150 мл молока*
- *80 г сливочного масла*
- *100 г сахара*
- *1/2 ч. ложки соли*
- *2 яйца*
- *100 г изюма*

Для смазки изделий и противня:

- *яйцо*
- *сливочное масло*

При замесе теста необходимо следить за тем, чтобы на тесто не был направлен свежий воздух, так как дрожжевое тесто боится сквозняков.

Из муки, дрожжей, молока, масла, яиц, сахара и соли приготовить тесто. В подошедшее тесто добавить изюм и вымесить. Выложить изделия на противень, смазать их взбитым яйцом. Выпекать булочки в духовке в течение 20—25 минут.
К столу булочки можно подавать со сливочным маслом.



Булочки для сандвичей

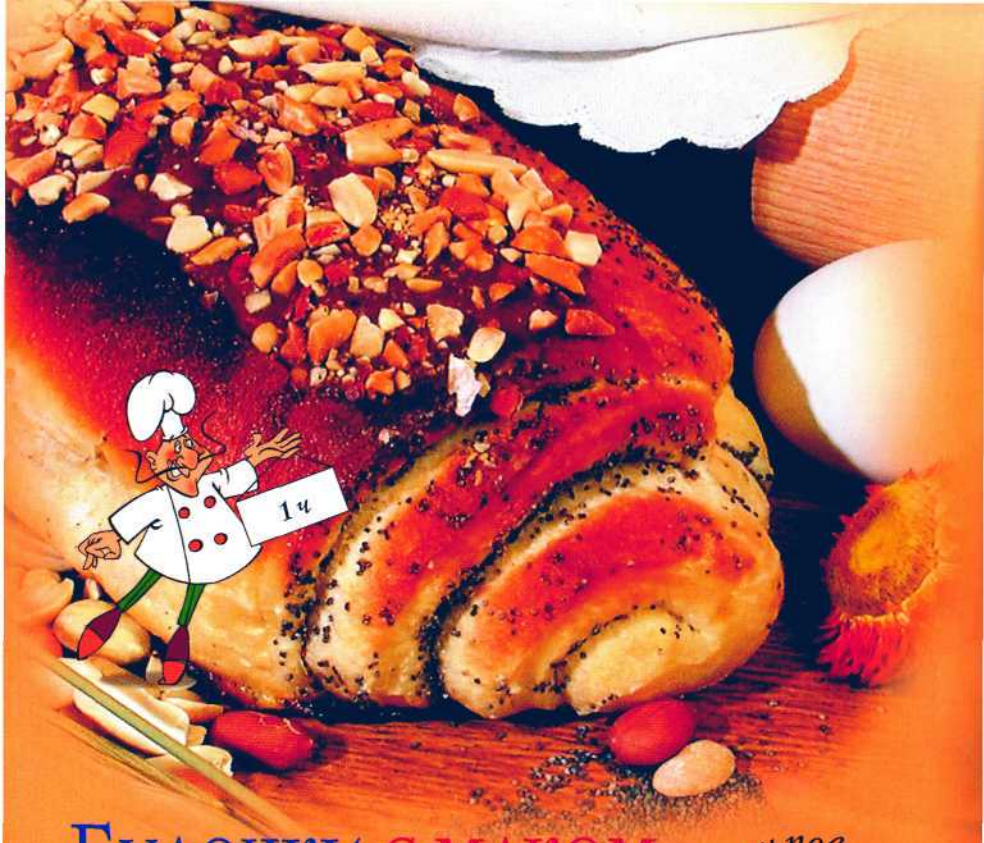
Для теста:

- *400 г муки*
- *2 яйца*
- *1 ч. ложка сухих дрожжей*
- *1 ч. ложка сахара*
- *150 мл молока*
- *соль*

Для смазывания:

- *сливочное масло*

В муку влить разведенные теплым молоком дрожжи с сахаром, добавить 1 яйцо, посолить и замесить тесто. Тесто разделать на кусочки и придать им форму колбасок. Раскатать каждую колбаску в кружок. Свернуть каждый кружок рулетом и сформовать продолговатые булочки. Уложить булочки на противень, смазать взбитым яйцом и выпекать 10 минут.



Булочки с маком и орехами

Повар и поваренок

Перед тем как взбивать белки, особенно тщательно отделите их от желтков, так как желтки препятствуют взбиванию.

Для теста:

- *2 1/2 стакана муки*
- *10 г дрожжей*
- *1/2 стакана молока или воды*
- *2 яйца*
- *2 стакана сахарного песка*
- *1/4 ч. ложки соли*
- *1/4 ч. ложки ванильного сахара*

Для посыпки:

- *100 г мака*
- *3 ст. ложки сахарного песка*
- *50 г жареного измельченного арахиса*

Из муки, дрожжей, молока, яиц, сахара, соли и ванильного сахара приготовить тесто.

Готовое тесто разделить на 10 частей и раскатать в лепешки.

На каждую часть теста равномерно насыпать мак, сахарный песок, сформовать булочки.

Переложить изделия на смазанный маслом противень.

Смазанные взбитым яйцом булочки посыпать жареным измельченным арахисом и поместить в духовку.

Выпекать при средней температуре.

Пирожки с вареньем

Для теста:

- *800 г муки*
- *2 яичных желтка*
- *700 мл молока*
- *130 г сахара*
- *30 г дрожжей*
- *10 г соли*
- *220 г смальца*

Для начинки:

- *800 г фруктового варенья или повидла (густого)*

Для обсыпки:

- *50 г сахарной пудры*

Из муки, дрожжей, молока, сахара и соли приготовить опару.
Из оставшейся муки, молока, яичных желтков, сахара, соли, 60 г смальца и опары вымесить тесто и поставить в теплое место для увеличения в объеме.
Готовое тесто раскатать в пласт, нарезать квадратиками и начинить вареньем или повидлом.
Квадратики скатать в пирожки, смазать поверхность смальцем, уложить в смазанный жиром противень.
Выпекать при средней температуре.

Для теста:

- *300 г муки*
- *10 г дрожжей*
- *100 мл молока*
- *35 г сливочного маргарина или растительного масла*
- *30 г сахара*
- *1/4 ч. ложки соли*
- *1 яйцо*

Для начинки:

- *1 стакан творога*
- *1 яйцо*
- *30 г сахара*
- *100 г изюма*
- *1/4 ч. ложки соли*

Для смазки изделия и противня:

- *1 яйцо*
- *сливочное масло*

Замесить безопарное дрожжевое тесто.

Начинка: в творог добавить яйцо, сахар, соль и изюм, перемешать. Скатать в валик и разрезать на 10 равных частей. Из каждой части сформовать шарики. Выложить шарики на противень. Сделать углубления в тесте. Затем выложить туда творожно-изюмную начинку.

Ватрушки с творогом

Открытый творожный пирог

Для теста:

- *200 г муки*
- *15 г дрожжей*
- *150 мл молока*
- *80 г сливочного масла или маргарина*
- *60 г сахарной пудры*
- *1/8 ч. ложки соли*
- *1 яйцо*

Для начинки:

- *500 г творога*
- *цедра одного лимона*
- *50 г сахара*
- *1 яйцо*
- *соль*

Для посыпки:

- *кондитерская крошка*

Для смазки противня:

- *сливочное масло*

Начинка: творог протереть через сито, добавить соль, сахар, яйцо. Смешать с сахаром цедру лимона. Все перемешать до получения однородной массы.

Готовое тесто раскатать в пласт и уложить его на смазанный маслом противень.

Равномерно распределить творог по поверхности теста. Посыпать начинку пирога приготовленной из натертого масла и сахарной пудры кондитерской крошкой.

Сверху посыпать сахаром или сахарной пудрой. Поставить изделие в духовку и выпекать.

Шоколадный пирог

Для теста:

- *150 г муки*
- *200 г сливочного масла*
- *200 г сахара*
- *5 яиц*
- *50 г какао-порошка*

Для помады:

- *100 г шоколада*
- *1/2 ч. ложки ванилина*
- *80 г сахара*
- *80 мл сиропа*

Для украшения:

- *50 г тертого белого шоколада или кокосовой стружки*

Для смазки формы:

- *сливочное или растительное масло*

Приготовить масляное бисквитное тесто, добавить какао-порошок и перемешать.
Выложить тесто в форму и разровнять поверхность изделия ложкой.
Выпекать в течение 35 минут.

Помада: растворить сахар в горячем сиропе, поставить кастрюлю на огонь и нагревать в течение 15—20 минут. Горячий сироп охладить. Теплую массу взбить, добавить шоколад, ванилин и взбить еще раз.
Готовую помаду распределить по всей поверхности пирога.
Украсить изделие тертым белым шоколадом или кокосовой стружкой.

Пирожки слоеные с корицей

- *2 стакана муки*
- *1 стакан воды*
- *1/4 ч. ложки соли*
- *250 г сливочного масла или маргарина*
- *8 капель лимонной кислоты*
- *2 ч. ложки муки для масла*
- *1 стакан сахара*
- *1 ч. ложка корицы*

Ни одно тесто не требует столько внимания при изготовлении, как пресная слойка. Малейшее отклонение от рекомендаций приводит к тому, что изделие получается малослоистым и грубым.

Приготовить из перечисленных ингредиентов пресное слоеное тесто. Тесто раскатать в пласт. При раскатке посыпать сахаром и корицей. Разрезать на узкие полоски и сплести.

Немного растянуть плетения из теста и свернуть в завитушки. Положить пирожки на сбрызнутый водой противень. Выпекать 10—15 минут.

Ушки

Для теста:

- *260 г муки*
- *250 г сливочного масла*
- *50 мл молока*
- *80 г сахара*
- *1/4 ч. ложки соли*
- *2 яйца*

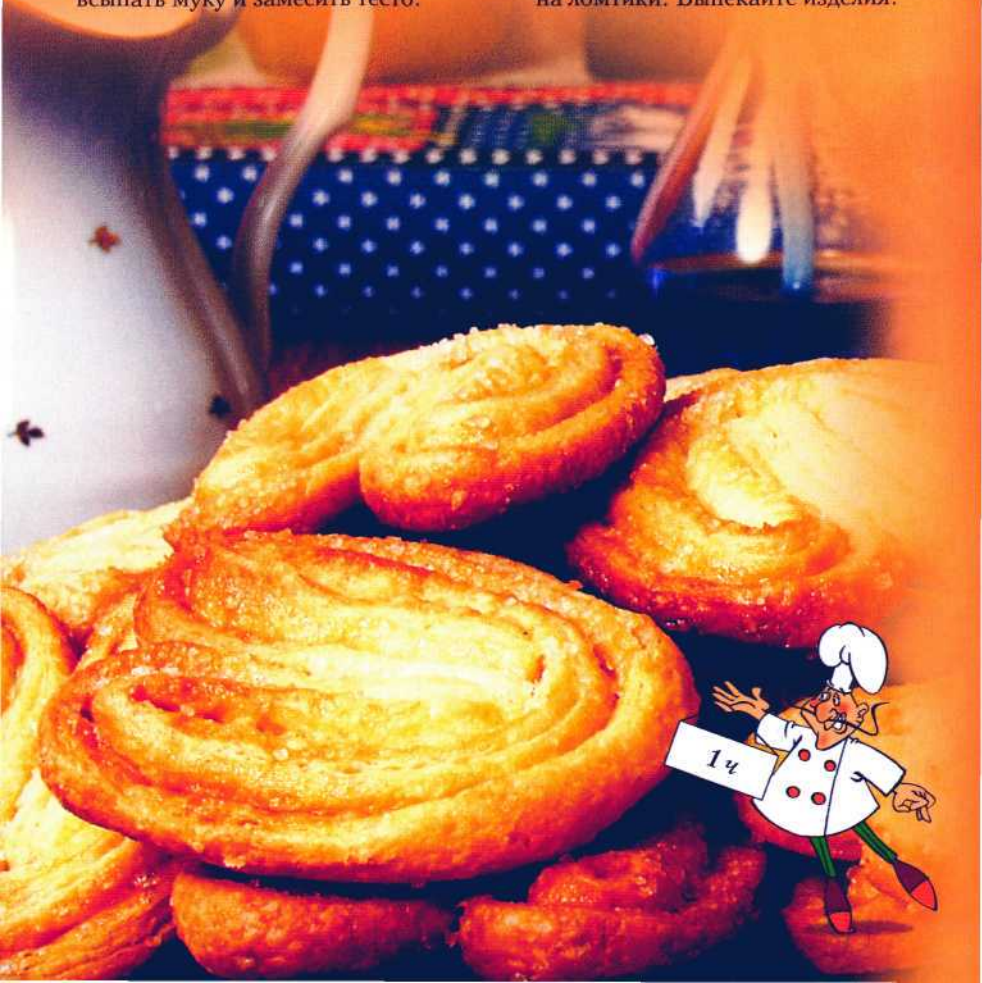
Для смазки противня:

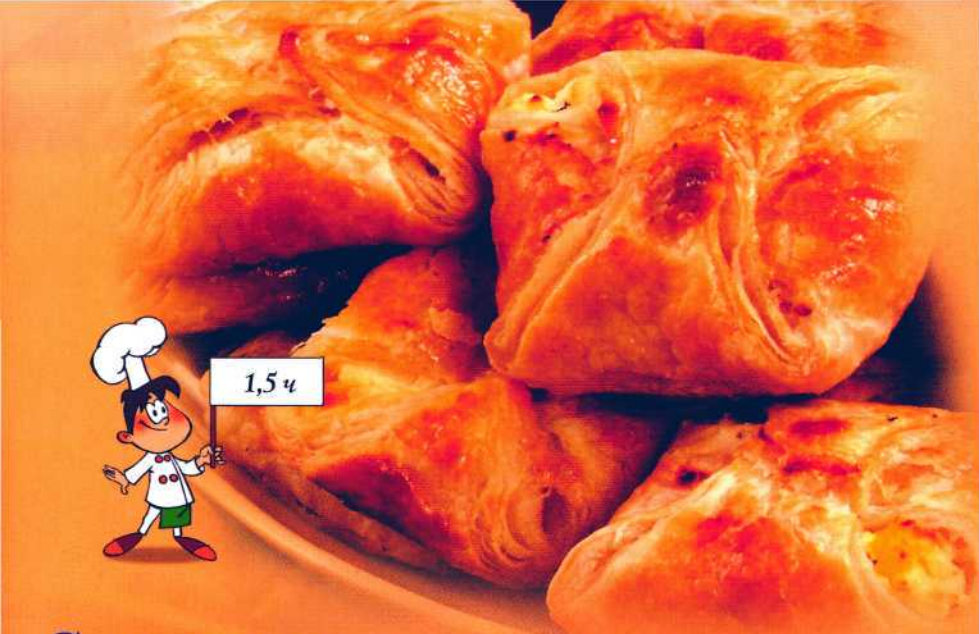
- *растительное масло*

Масло размять, добавить молоко, смешанное с солью и 1 ст. ложкой сахара. Ввести в массу взбитые яйца, всыпать муку и замесить тесто.

Готовое тесто раскатать в пласт, сложить вчетверо, раскатать еще раз и снова сложить вчетверо. Вынести тесто на холод. Охлажденное тесто раскатать в несколько пластов, посыпать сахаром.

Уложить полученные пласты один на другой и раскатать еще раз в лепешку. Длинные стороны завернуть к середине так, чтобы между ними осталась щель, затем посыпать сахаром и свернуть тесто пополам. Брусок теста нарезать на ломтики. Выпекайте изделия.





Слоеные пирожки с творогом

Охлажденное тесто легче раскатывается, не прилипает к столу и не затягивается при формовке изделий.

Для теста:

- *250 г муки*
- *10 г дрожжей*
- *100—200 г сливочного масла или маргарина*
- *100 г молока или воды*
- *80 г сахара*
- *10 г ванильного сахара*
- *1/4 ч. ложки соли*
- *1 яйцо*

Для начинки:

- *200 г творожной массы*
- *100 г лимонной цедры*
- *50 г сахара*

Для смазки изделий:

- *1 яйцо*

Начинка: в творожную массу всыпать сахар и перемешать. Лимон промыть, с помощью терки отделить от него цедру, обвалять ее в сахаре и смешать с творогом.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто.

Тесто раскатать в пласт, разрезать его на 20 одинаковых квадратов.

На середину каждого квадрата положить по 1 ст. ложке начинки и сформовать сумочки.

Изделия выложить на противень, смазать взбитым яйцом.

Поставить слоеные сумочки на 15—20 минут в духовку.

Слоеные пирожки с орехами

Для теста:

- *200 г муки*
- *200—300 г сливочного масла или маргарина*
- *200 мл воды или молока*
- *60 г сахара*
- *1/4 ч. ложки соли*
- *8 капель лимонной кислоты*

Для начинки:

- *200 г молотого фундука*
- *80 г мускатного ореха*
- *75 г сахара*
- *1 яйцо*
- *20 г коньяка*

Для смазки изделий:

- *1 желток*

Начинка: на терке натереть мускатные орехи, смешать с молотым фундуком, сахаром, яйцом и влить в полученную смесь коньяк.

Из предложенных продуктов приготовить пресное слоеное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт, разделить его на 10 квадратов и положить на каждый по 2 ст. ложки начинки.

Одну часть квадратика смазать желтком и накрыть ее второй половинкой.

Противень смочить холодной водой, уложить на нем изделия и смазать их взбитым желтком.

Выпекать слоеные пирожки в течение 15—20 минут.

Пирог с курагой и сливовым вареньем

Для теста:

- *300 г муки*
- *30 г дрожжей*
- *125 мл молока*
- *50 г сливочного масла*
- *50 г сахара*
- *1/4 ч. ложки соли*
- *1 яйцо*

Для начинки:

- *200 г кураги*
- *150 г сливового варенья*

Для смазки изделия и формы:

- *1 яйцо*
- *сливочное масло*

По основному рецепту замесить дрожжевое тесто.

Начинка: выбрать из варенья целые и крупные ягоды. Курагу замочить, нарезать кусочками.

Готовое тесто разделить на две неравные части.

Одну из них раскатать в пласт и выложить им дно и стенки сковороды.

По краям пласта положить немного ягод сливы, затем положить круг кураги.

Вторую половину теста разделить на три части, каждую из которых скатать в тонкий валик. Сплести из них косу.

Смазать края нижнего пласта яйцом и уложить по окружности приготовленную косу.

Поместить пирог в духовку.

Для теста:

- *250 г муки*
- *25 г дрожжей*
- *100 мл молока*
- *50 г сливочного масла*
- *50 г сахара*
- *1/4 ч. ложки соли*
- *2 яйца*

Для начинки:

- *300 г консервированных персиков*

Для смазки изделия и формы:

- *1 яйцо*
- *сливочное масло*

Замесить дрожжевое тесто.
Подошедшее тесто разделить на две части, одну из которых оставить для украшения, а другую раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см.
Порезать фрукты ломтиками.
Нарезанные персики плотно уложить на поверхность пирога.
Плотно защипнуть края.
Оставшееся тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать на полоски.
Скрутить полоски в одну большую и выложить ею края пирога по кругу.
Смазать изделие взбитым яйцом.
Выпекать в духовке.

Пирог с персиками

Пирог с осетриной

- *600 г пшеничной муки*
- *0,5 л молока*
- *5 яиц*
- *20 г дрожжей*
- *1 ст. ложка сахара*
- *500 г осетрины*
- *1 луковица*
- *1 лимон*
- *1 пучок зелени укропа*
- *соль*
- *душистый перец горошком*
- *50 г сливочного масла*

Приготовить тесто из муки, молока, дрожжей, сахара и 1 яйца.
Остальные яйца отварить, остудить и очистить. Осетрину нарезать кусочками.
Рыбу отварить, добавив укроп и душистый перец.
Отварные яйца мелко нарубить, лук нашинковать.
Отваренную осетрину нарезать кусочками и сбрызнуть лимонным соком.
Тесто разделить на две части, раскатать каждую в пласты. На один пласт выложить рубленые яйца, осетрину, обжаренный лук и накрыть вторым пластом теста.
Края защипнуть.
Пирог выпекать 25—30 минут.

Пирог с повидлом

Для теста:

- *250 г муки*
- *150 г сливочного масла*
- *1/2 ч. ложки питьевой соды*
- *150 г сахара*
- *1/2 пакетика ванильного сахара*
- *1/4 ч. ложки соли*
- *2 яйца*
- *2 г молотой гвоздики*

Для начинки:

- *250 г яблочного повидла*
- *100 г грецких орехов*
- *16 г молотой корицы*

Для смазки изделия:

- *1 яйцо*

Тесто: из перечисленных продуктов замесить тесто.

Начинка: измельчить грецкие орехи, добавить их и корицу в повидло и перемешать.

Готовое тесто разделить на две неравные части. Одну оставить для украшения, а вторую раскатать в пласт. Положить полученную лепешку в форму. На тесто положить начинку и завернуть края.

Тесто, предназначенное для украшения, раскатать в пласт, нарезать на полоски.

Полоски уложить в виде решетки поверх начинки.

Смазать пирог яйцом и поставить в духовку.

Выпекать в течение 25—30 минут.

Пирог с брынзой

- *250 г муки*
- *1 ч. ложка сухих дрожжей*
- *50 мл молока*
- *2 яйца*
- *75 г сливочного масла*
- *300 г брынзы*
- *4 вареных клубня картофеля*
- *соль*

Во время брожения тесто не любит сквозняков.

Из муки, теплого молока, дрожжей, яиц, соли и 50 г масла замесить тесто. Брынзу и вареный картофель пропустить через мясорубку и вымешать. В центр пласта поместить шарик из начинки, края соединить, перевернуть изделие швом вниз и раскатать в круглую лепешку. Выложить лепешку в форму и выпекать 10 минут.

Ленивый пирог с вишней

Для теста:

- *250 г муки*
- *100 мл молока*
- *50 г сливочного масла*
- *1 яйцо*
- *100 г сахара*
- *1 пакетик сухих дрожжей*
- *соль*

Для начинки:

- *200 г вишни*
- *50 г сахара*

Для смазывания:

- *сливочное и растительное масло*

Тесто: дрожжи, сахар растворить в молоке, добавить оставшиеся молоко и сахар, яйцо, соль, муку, масло, замесить крутое тесто.

Начинка: вишню смешать с сахаром. Тесто разделить на 6 частей и скатать в шарики. Каждый шарик раскатать в лепешку, поместить в центр немного вишни и сформовать булочку.
Поставить форму с булочками в духовку и выпекать.

Шарлотка с яблоками

Для теста:

- *200 г муки*
- *2 яйца*
- *150 г сахара*
- *100 г сливочного масла*

Для начинки:

- *1 яблоко*
- *1/2 лимона*
- *молотая корица*

Для формы:

- *сливочное масло*
- *манная крупа*

Тесто: размягченное масло растереть с сахаром, добавить взбитые яйца и взбивать 5 минут, ввести маленькими порциями муку.

Яблоко нарезать тонкими дольками, посыпать корицей и сбрызнуть соком лимона.

На дно подготовленной формы выложить яблочные дольки и залить их тестом.

Поставить противень с содержимым в духовку и выпекать.

Вместо яблок можно использовать любые другие фрукты.

Чайный пирог

- *500 г муки*
- *4 яйца*
- *200 г маргарина*
- *200 г малинового джема*
- *200 г сахара*
- *1 пакетик чая*
- *1 ч. ложка пищевой соды*

Для противня:

- *растительное масло*
- *манная крупа*

В миску выложить нарубленный маргарин, добавить сахар, залить чаем, перемешать, добавить яйца и взбить. Всыпать муку небольшими порциями. Смешать джем с пищевой содой до образования пенной массы. Джемовую массу выложить в тесто и еще раз взбить.

Вылить тесто в противень. Поставить противень с содержимым в духовку и выпекать.

Пирог с рыбой и грибами

Для теста:
- *400 г муки*
- *200 мл молока*
- *2 яйца*
- *1 ст. ложка сахара*
- *1 пакетик сухих дрожжей*
- *соль*

Для смазывания:
- *растительное масло*

Для начинки:
- *500 г филе сома*
- *500 г вешенок*
- *1 луковица*
- *50 г сливочного масла*
- *черный молотый перец*
- *соль*

Тесто: дрожжи и сахар растворить в молоке, добавить оставшееся молоко, яйца, соль, муку, замесить тесто.

Начинка: вешенки нарезать кусочками.
Филе сома нарезать кусочками.
Лук мелко нарезать.
На сковороду с растопленным сливочным маслом выложить рыбу, грибы и лук, посолить, поперчить и жарить 10 минут.
Тесто раскатать в пласт, уложить на противень.
Часть теста оставить для украшения пирога и бортиков.
Выложить начинку на тесто.

Расстегаи с мясом

- *600 г муки*
- *0,5 л молока*
- *3 яйца*
- *30 г дрожжей*
- *1 ст. ложка сахара*
- *50 г сливочного масла*
- *500 г мясного фарша*
- *1 луковица*
- *соль*
- *черный молотый перец*

Для жарки:

- *50 г растительного масла*

В молоке растворить дрожжи с сахаром, добавить муки, перемешать и оставить подниматься. Добавить в опару оставшуюся муку, молоко, 1 яйцо, сливочное масло, соль. Вымесить тесто. Поставить тесто в теплое место для брожения на 2—3 часа. Добавить в фарш предварительно обжаренный на масле лук, посолить, поперчить и вымешать. Сформировать пирожки с начинкой. Выложить на противень и выпекать.

Кулебяка с капустой

Для теста:

- *1 кг муки*
- *1 3/4 стакана молока*
- *50 г дрожжей*
- *100—125 г масла*
- *4—5 яичных желтков*
- *2 ст. ложки сахара*
- *1 ч. ложка соли*

Для начинки:

- *500 г свежей капусты*
- *2 ст. ложки масла*
- *2 вареных яйца*
- *соль*

Для смазки:

- *1 яйцо*

Тесто приготовить безопарным способом.
Раскатать в пласт, положить на полотенце, слегка посыпанное мукой.

Дрожжевое тесто не липнет к рукам, если их смазать растительным маслом.

Начинка: нарезать капусту и слегка обжарить ее с маслом, посолить, смешать капусту с рублеными яйцами. Уложить на середину теста во всю длину начинку, поднять края теста, соединить их и защипнуть. Поставить кулебяку в теплое место на расстойку. Смазать кулебяку яйцом, сделать в нескольких местах проколы вилкой и выпекать в духовке в течение 35—45 минут.

Кулебяка с мясом

Сахар ускоряет процесс брожения дрожжей.

- *600 г муки*
- *0,5 л молока*
- *1 ст. ложка сахара*
- *2 яйца*
- *20 г дрожжей*
- *500 г говяжьего фарша*
- *1 луковица*

Для жарки:

- *50 г растительного масла*
- *соль*
- *черный молотый перец*

Приготовить дрожжевое тесто из муки.

Начинка: лук нашинковать и обжарить на масле. Добавить его в фарш, посолить, поперчить и вымешать.

Раскатать готовое тесто в пласт и разрезать на полосы.

Уложить начинку на тесто, соединить края, выложить на противень швом вниз, смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке.

Чебуреки

Для теста:

- *500 г пшеничной муки*
- *3/4 стакана воды*
- *1 яйцо*
- *1/2 ч. ложки соли*

Для жарки:

- *200 г топленого жира*

Для фарша:

- *400 г баранины*
- *100 г сала*
- *2—3 луковицы*
- *черный молотый перец*
- *соль*
- *зелень петрушки*
- *2—3 ст. ложки воды*

Тесто приготовить из муки, воды, яйца и соли.
Раскатать тесто в пласт, вырезать круги величиной с чайное блюдце.
На половину каждого круга положить фарш, накрыть другой половиной, соединить.
Жарить чебуреки в сковороде на топленом жире.

Фарш: баранину, сало вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая, влить холодную воду.

Курник

- *400 г слоеного теста*
- *6 блинчиков из пшеничной муки*
- *7 яиц*
- *150 г риса*
- *200 г белых грибов*
- *200 г куриного филе*
- *зелень петрушки*
- *соль*
- *черный молотый перец*

Для жарки:

- *50 г растительного масла*

Рис, грибы, филе курицы и яйца отварить. Яйца нарубить. Слоеное тесто разделить на 2 неравные части и раскатать два круга, меньший круг выложить на смазанную маслом сковороду.

Смешать с рисом 1/4 часть яиц.

Грибы нарезать кусочками и обжарить на масле.

Филе курицы нарезать.

Зелень нашинковать и смешать с оставшимися яйцами.

Положить на слоеное тесто 1 блинчик и выложить слой куриного филе, посолить и поперчить.

Прослаивая блинчиками, выложить рисовую, грибную и яичную начинки, накрыть большим кругом слоеного теста. Выпекать в духовке.

Кексы с персиками

Для теста:

- *100 г муки*
- *200 г сливочного масла*
- *40 мл молока*
- *80 г картофельного крахмала*
- *1/2 ч. ложки пищевой соды*
- *200 г сахара*
- *4 желтка*
- *1 пакетик ванильного сахара*

Для украшения:

- *10 половинок консервированных персиков*

Для смазки формы:

- *растительное масло*

Растереть масло с сахаром, ввести в полученную массу по одному желтки. Влить молоко, добавить соду, всыпать муку, картофельный крахмал, ванильный сахар и вымесить тесто. Смазать растительным маслом поставленные на противень формочки для кекса. Выложить тесто, заполнив формочки. Украсить каждый кекс половинкой консервированного персика и поставить противень с изделиями в духовку.

Выпекать кексы в течение 15—20 минут.

Если есть опасение, что изделие подгорит, форму накройте мокрой бумагой так, чтобы она не касалась теста.

Бабушкины узелки

- *400 г слоеного дрожжевого теста*
- *2 яблока*
- *2 груши*
- *50 г сахарной пудры*

Тесто нарезать квадратами. Фрукты разрезать пополам. На каждый квадрат положить яблоко или грушу, у которых выемка от сердцевины заполнена сахарной пудрой. Углы теста собрать сверху, закрепить.

Подготовленные узелки выпекать 15—20 минут.

Слоеное тесто любого вида нужно замешивать из холодных продуктов.

Баба ванильная

- *300 г муки*
- *20 г дрожжей*
- *1 стакан молока*
- *160 г масла или маргарина*
- *4 желтка*
- *75 г сахара*
- *1/2 пакетика ванильного сахара*
- *4—5 ст. ложек рома*
- *цедра 1/2 лимона*
- *панировочные сухари*
- *2 ст. ложки сахарной пудры*

Чтобы дрожжевое тесто было пышным, его нужно выбивать на столе до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить масло, сахар, ванильный сахар, ром, цедру лимона и желтки. Всыпать муку и взбить.

Добавить обвалянные в муке изюминки.
Смазанные маслом и посыпанные сухарями формочки наполнить тестом. Выпекать в духовке при средней температуре.

А 79 **Ароматные** булки, булочки, пирожки. — М.: Изд-во Эксмо, 2006. — 32 с: ил.

Русская кухня всегда славилась разнообразными пирогами, пирожками, кулебяками, расстегаями. Разнообразные рецепты этих традиционных блюд собраны в этой книге. Блюда, приготовленные по рецептам, проверенным поколениями, и современным рецептам, станут достойным украшением вашего стола. Праздничные, именинные, к первым блюдам, к чаю... Каждая хозяйка найдет в этой книге то, что сделает ее кулинарные таланты неповторимыми.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-14910-4

© ООО «Издательство «Эксмо», 2006

www.natahaus.ru

Оформление *Н. Кудря*

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли! **www.natahaus.ru**

АРОМАТНЫЕ БУЛКИ, БУЛОЧКИ, ПИРОЖКИ

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *С. Карпухин*
Корректор *Е. Дмитриева*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. отдела реализации (812) 265-44-80/81/82.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.
Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.
Информация по канцтоварам: **www.eksmo-kanc.ru** e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**

Подписано в печать 26.01.2006
Формат 60×100 $^{1}/_{16}$. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 790

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14